橙周刊 ORANGE WEEKLY

安徽商報

2023年1月28日 星期六 / 组稿 杨菁菁 / 责编 钱红丽 / 版式 史迎霞 / 校对 高孝勤

A01~A04

本期策划

晒年菜

本版配图/小包子

春节吃不上饭是啥体验

◎荠菜小包子

今年过年出门人多。网上看到，长沙一家网红店排队数千桌，成都一火锅店开门就去等号，下午才能吃上，各大知名景点城市俱是人山人海……网友吐槽，大过年的饭都吃不上，只能在酒店吃泡面。看完会心一笑，谁又不是泡面大军中的一员呢？

今年过年早，许多事压在年前，一直忙到年二十八才略为消停。这时再计划出去玩的事，已经晚了。早先答应孩子去哈尔滨看冰雕滑雪，再一看机票，单程单人涨到1300元，一家三口往返机票就要八九千。当即换了目的地，哈尔滨改长春。春节去长白山的人多，但去长春的并不多，返程走沈阳。加起来四千多元搞定全家往返机票。

大年初一，吃了早餐直奔机场。疫情过后，航司也恢复了供餐——胡萝卜炒鸡肉餐，酸酸甜甜，孩子吃得喷香，我吃得直皱眉。到了长春下午两点半，机场租车去酒店，办完入住稍事休息也就四点了。东北四点半天就黑了，我们也该出门去冰雪世界了。零下22度，起先我戴着口罩，后来发现这不管用，口罩分分钟就结冰了！还是用大围巾把口鼻严严实实掩住比较妥当。天冷，人饿得也快，但景区么，能吃的东西无非那些，汉堡烤肠面条。到底是东北，我在一个小角落意外发现了小份炖菜，价格也不贵。酸菜炖大鹅加两碗米饭，四十元。鹅肉挺香的，甚至还有个鹅掌，我赞叹着这景区餐可真不错！万万没想到，这可能就是我整个行程中最好吃的一餐了。

第二天领孩子去滑雪。滑雪场不近，拖拖拉拉到了，排队换各种装备，弄好进去已是中午。毫无疑问，又要在景区吃饭了。孩子对着木须柿子和锅包肉疑惑地一连三问，这是什么菜？这怎么和我们那儿不一样呢？这菜我吃不习惯啊？

当晚，我决心带他们去吃顿好的。大众点评搜索了半天，锁定了好几家店。幸而在出门前，我想要不要先订个位子呢？逐一打过去，要么没人接听，要么告诉我，过年不开门。

酒店旁五百米有个商场。众所周知预制菜，我一般不太愿意在商场吃饭。但此刻看起来也没别的选择。不料，刚步入商场二楼，保安无情喊道：下班了下班了！去四楼看电影走那边直梯！什么？来吃饭的？没有！六点下班关门了！

我们面面相觑。好在旁边有个金拱门。炸鸡薯条，孩子倒没什么意见。

第三天中午我暗下决心，这两天都没吃到什么有营养的东西，我要点个海底捞外卖，烫点儿肉，烫点儿菜。住的是个公寓式酒店，有电磁炉和餐具可用。上午十点半，我们还在博物馆呢，我就下好了单。

万万没想到，吉林省博和科技馆是相通的。孩子进了科技馆后乐不思蜀，根本舍不得回去。海底捞是送到了，但人不在啊。眼看一点了，不吃饭是不行了。我带着孩子来到了负一楼观众餐厅。啊，不出所料，要么盒饭，要么意大利面配鸡排。没什么可挑的了，吃吧。吃饭的地方叫作“咖啡简餐”，我问有咖啡吗？大姐麻溜地答，老妹儿，有冲的，你要吗？

海底捞晚上终于吃上了。就着孩子口味，点了三鲜锅。我心有不甘，又点了海鲜烧烤。大意了！这大过年的上哪儿进货去？吃起来就不太新鲜。加上冰天雪地，送来的外卖早凉透了。所有食物里，孩子最中意的是一份扬州炒饭。

最后一天去了沈阳。这天我们分头行动，我去辽宁博物馆，孩子和他父亲去了隔壁的科技馆。一个人好说，博物馆的西红柿盖饭随便扒拉一口。到了这天，连平时不屑一顾的烤肠我都觉得美味了。下午四点，我们在酒店集合，发现孩子苦着脸。问怎么了？原来是饿的……科技馆人太多，爷俩不耐烦排队吃饭，自动售货机里买了包仙贝两人分着吃了。到这个点，可不饿得嗷嗷叫。

我说，妈妈来给你点菜！这顿多点几个！你饿得走不动了？我们叫外卖！点了六个菜，送来之后我哈哈大笑。大概是春节备菜不足，点的护心肉炖粉条，变成了大肥肉炖粉条；芸豆炒鱿鱼里不见一根鱿鱼，红烧肉鹌鹑蛋里，没有一个鹌鹑蛋。但此时我已经没啥心理预期了，有菜有饭，还挑啥啊！

第五天回家了，中午，转机的烟台机场给我们发了免费的面包矿泉水和泡面。

过年出门，吃不好饭其实是大概率事件。汹涌的出行人潮和大多数人都休息，形成了天然悖论。和去南方的朋友们相比，我们的假期还算清净，玩得也挺好。只是，回想起年三十在我爹妈那儿吃的年夜饭，当时没啥胃口只随便吃了点，真是可惜。早知道整个春节都吃不上一口正经饭，我在出发前，一定会多带点吃的啊。

最可气的是，因为天天吃垃圾食品，我还胖了。

年味里的秩序感

◎陶妍妍

年二十九那天终于闲下来，跑去省图借书，正好看到在举办《舌尖上的春节》新年主题展。全国五十六个民族都有自己的新年，也都有各民族独特的“年菜”。一圈转下来，发现除各种肉食外，出现最多的是糯米制品——米粑、年糕、粽子、五彩糯米饭等。

年菜中，我最喜欢的一道糯米制品是炒米。糯米煮熟晾至半干，炒制金黄微糊。炒米不仅口感香脆，本身也是一味中药，健脾开胃，除烦止咳。日本有一种玄米茶，用炒米和绿茶拼配，也有消食暖胃的作用。

小时候过年，奶奶早早备好炒米，做各种炒米糖——有些放花生，有些搵芝麻。麦芽糖熬出一锅糖稀，将这些食材搅拌成一块，干透，用大白刀切成一块块，装进黑釉大肚坛，上面盖一张珍贵的塑料薄膜，再塞上一只巨大的棉布塞子。我自幼嗜甜，跟在奶奶屁股后面，从干炒米开始吃，一直吃到装坛，眼巴巴望着她，她总是一边叹气一边又掏出几个塞给我，“过年还要来人噢。”

今年过年什么也没采买，小零食全靠朋友们众筹。富平的柿饼、东北的的松子、糖村的牛轧、厦门的糕饼……都拎回家给老人了。唯独留了一纸袋肥东炒米糖，甜到齁，咬一口米渣乱飞，但里面有我奶奶的味道。

大年三十晚上喝鸡汤，特意舀了几勺炒米泡在汤里。这个吃法是大学同宿舍的王胖子教的。她是安庆姑娘，有个极能干的妈妈，每年寒假回来，总会带回一饼干桶的花生米和炒米，还有一锅蒸好切好的香肠。那时放学总饿，就会抢她的香肠泡炒米吃，再夹上一筷宣城的腌香菜，绝配！

二十多岁时看过一篇文章，作者写某个飘雪的冬日，夜奔回阴冷的徽州老宅，给叱咤半生的大舅送葬。文中有句话印象深刻，“过了四十岁后才明白，人生不过迎来送往。”我也到了四十岁的年纪，能体会到这句话里的寒意，无边落木萧萧下，不尽长江滚滚来。人生的秋季，既有灿烂，也有哀伤，更多是要学会释然。

今年我家的年饭特别简单，一是因为之前“海啸”击倒一大片，老人不敢出门采买；更重要的是，这帮做年菜的生力军真忙不动了。

孩子奶奶祖籍上海，往年家里的年菜，有很多麻烦的菜式——糖醋熏鱼，五彩皮冻，红豆沙八宝饭，大肉元宵，没一道是可以一次成型的。往年爷爷会固执地卤一锅年卤——猪舌，猪肚，牛肉，鹌鹑蛋这些，今天也因为清洗不动而放弃。我说去阿明买点酱牛肉呗。爷爷摇摇手，说吃不下。我也明白，谁也不贪那口吃的，放不下的，大约是春节忙碌的厨房和热腾腾的锅气吧。

我二姑已71岁，进入腊月后，还是给她的一个姐姐，一个弟弟，一个妹妹，每人各腌了一刀肉、一只鸡、一只鸭、一条鱼、一张猪脸、一串鹅肫和两只猪耳朵皮，晒好，装袋，再一家家送来。这件事，她做了二三十年。我真不知道，一个佝偻身体的老人，在乡下冰凉的自来水里，是怎么坚持一件件清洗、腌制、晾晒这些咸货的。大约是父母早已不在，弟妹吃到这口熟悉的味道，才算有家吧。

年三十那天，二姑来我家吃午饭，总共六个人，我妈端了十几道菜出来，我都惊了，和十几年前在乡下过年时的菜式一样——咸鸡咸鸭咸鱼咸猪耳先来一套，然后才是新鲜的鸡鱼肉蛋再来一套，最后才能轮上两道清淡点的蔬菜。

年轻时，恨透了这样的年菜，每次都像瓜地里的猹，上蹿下跳，嚷嚷没吃的。我妈每次都慢悠悠地说，“你吃白菜呗”。现在淡定了，每代人都有自己的内心秩序，这些秩序，是由过往的日子，一行行书写代码构成。这些代码里，有他们童年的饥饿，兄妹相依为命的冬夜，青年时的茫然，中年的意气风发……节俭是秩序，忍耐是秩序，亲情是秩序，咸货也是秩序。

尊重每个人内心的秩序。年味可以变，但不要淡，那是家的味道，更是希望的味道。